

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2015 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2015 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2015

ආහාර තාක්ෂණවේදය I
உணவுத் தொழிநுட்பவியல் I
Food Technology I

17 S I

පැය දෙකයි
இரண்டு மணித்தியாலம்
Two hours

උපදෙස්:

- **ඔියලු ම** ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ නියමිත ස්ථානයේ **ඔබේ විභාග අංකය** ලියන්න.
- උත්තර පත්‍රයේ පසුපස දී ඇති උපදෙස් ද සැලකිල්ලෙන් කියවා පිළිපදින්න.
- **1** සිට **50** තෙක් එක් එක් ප්‍රශ්නයට (1), (2), (3), (4), (5) යන පිළිතුරුවලින් **නිවැරදි හෝ ඉතාමත් ගැළපෙන හෝ** පිළිතුර තෝරාගෙන එය **උත්තර පත්‍රයේ පසුපස දැක්වෙන උපදෙස් පරිදි කතිරයක්** (X) **යොදා දක්වන්න.**

1. නිෂ්පාදන පද්ධතියක උචිත තාක්ෂණය යොදා ගැනීම පිළිබඳව නිවැරදි ප්‍රකාශය පහත ඒවා අතුරෙන් තෝරන්න.

(1) නිෂ්පාදන පිරිවැය සහ ශ්‍රම භාවිත කාර්යක්ෂමතාව ඉහළ නංවයි.
(2) ඵලදායිතාව සහ නිෂ්පාදන කාර්යක්ෂමතාව ඉහළ නංවයි.
(3) අඩු ශ්‍රම භාවිතය සහ වැඩි යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතය තහවුරු කරයි.
(4) නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මය ඉහළ නංවන අතර ජීව කාලය වැඩි කරයි.
(5) නිෂ්පාදනයේ පෙනුම හා වයනය වැඩි දියුණු කරයි.

2. බැංකුකරණයේ දී යොදා ගැනෙන තාක්ෂණ අංග කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

A - මුදල් යැවීම (Money transfer) B - අන්තර්ජාල බැංකුකරණය
C - ණයපත (Credit card) D - හරපත (Debit card)

ඉහත නව තාක්ෂණ භාවිතයන් අතුරෙන් සාර්ථක ව්‍යාපාර කළමනාකරණයක දී, භාණ්ඩ විකිණීම හා මිලදී ගැනීමේ දී භාවිත කරනුයේ,

(1) A, B හා C පමණි. (2) A, B හා D පමණි. (3) A, C හා D පමණි.
(4) B, C හා D පමණි. (5) A, B, C හා D සියල්ල ම ය.

3. අධිපෝෂණය හා සෘජු සම්බන්ධතාවක් **නොදක්වන** නිධන්ගත (Chronic) රෝගී තත්ත්වයක් වන්නේ,

(1) පිළිකාව ය. (2) හෘදයාබාධය ය. (3) ආඝාතය ය.
(4) දියවැඩියාව ය. (5) අස්ථි භංගුරතාව (Osteoporosis) ය.

4. පුද්ගලයකුගේ දේහ ස්කන්ධ දර්ශකය (BMI) වඩාත් හොඳින් විස්තර කළ හැක්කේ,

(1) $\frac{\text{දේහ ස්කන්ධය (kg)}}{\text{දේහයේ උස (cm)}}$ ලෙසිනි. (2) $\frac{\text{දේහ ස්කන්ධය (kg)}}{\text{දේහයේ උස}^2\text{ (m)}}$ ලෙසිනි.

(3) $\frac{\text{දේහ ස්කන්ධය}^2\text{ (kg)}}{\text{දේහයේ උස (m)}}$ ලෙසිනි. (4) $\frac{\text{දේහ ස්කන්ධය}^2\text{ (kg)}}{\text{දේහයේ උස (cm)}}$ ලෙසිනි.

(5) $\frac{\text{දේහ ස්කන්ධය (kg)}}{\text{දේහයේ උස}^2\text{ (cm)}}$ ලෙසිනි.

5. ආහාරවල ජෛව රසායනික නරක්වීම මත පදනම් වූ ප්‍රකාශ දෙකක් පහත දැක්වේ.

A - ආහාර නරක්වීම සඳහා එන්සයිමීය ප්‍රතික්‍රියා හේතුවිය හැකි ය.
B - ආහාරයක දුඹුරුවීම එන්සයිමීය ප්‍රතික්‍රියාවක් ලෙස පැහැදිලි කළ හැකි ය.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,

(1) A පමණක් සත්‍ය වේ. (2) B පමණක් සත්‍ය වේ.
(3) A හා B දෙකම සත්‍ය වේ. (4) A සත්‍ය වන අතර B මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර A මගින් එය වඩාත් පැහැදිලි කරයි.

[දෙවැනි පිටුව බලන්න.

6. මස් නරක්වීම සඳහා වඩාත් සුලභව හේතුවන ක්ෂුද්‍රජීවියා වන්නේ,

(1) *Clostridium botulinum* ය. (2) *Aspergillus flavus* ය.
(3) *Aspergillus oryzae* ය. (4) *Lactobacillus bulgaricus* ය.
(5) *Lactobacillus thermophilus* ය.

7. රටක ආහාර සුරක්ෂිතතාවට (Food security) බලපාන ක්‍රියාවලි ලෙස ශිෂ්‍යයකු පහත දෑ ලැයිස්තුගත කර තිබුණි.

A - ආහාර නිෂ්පාදනය වැඩි කිරීම B - පසු අස්වනු හානිය අඩු කිරීම
C - ආහාර විවිධාංගීකරණය D - ආහාර පරිරක්ෂණය

ඉහත සාධක අතුරෙන් ආහාර සුරක්ෂිතතාවට සෘජුව දායක වන්නේ,

(1) A හා B පමණි. (2) A හා C පමණි. (3) A, B හා C පමණි.
(4) B, C හා D පමණි. (5) A, B, C හා D සියල්ල ම ය.

8. ශ්‍රී ලංකාවේ මහා පාංශු බාණ්ඩ, කෘෂි දේශගුණික කලාප සහ මධ්‍යන්‍ය වාර්ෂික වර්ෂාපතනය මත පදනම් වූ ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.

A - ශ්‍රී ලංකාවේ මහා පාංශු බාණ්ඩ 14 ක් හඳුනා ගෙන ඇත.
B - වර්ෂාපතනයේ ව්‍යාප්තිය පදනම් කර ගනිමින් ශ්‍රී ලංකාව කෘෂි දේශගුණික කලාප තුනකට බෙදා ඇත.
C - ශ්‍රී ලංකාවේ වියළි කලාපයට මැයි සිට සැප්තැම්බර් දක්වා පැහැදිලි වියළි කාලයක් සහිතව 1, 750 mm ට අඩු වූ මධ්‍යන්‍ය වාර්ෂික වර්ෂාපතනයක් ලැබේ.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් සත්‍ය ප්‍රකාශය/ප්‍රකාශ වන්නේ,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) A හා B පමණි.
(4) A හා C පමණි. (5) B හා C පමණි.

9. ශ්‍රී ලංකාවේ මැදරට උච්චත්වය මුහුදු මට්ටමේ සිට,

(1) 0 - 50 m දක්වා වේ. (2) 50 - 100 m දක්වා වේ. (3) 100 - 300 m දක්වා වේ.
(4) 300 - 900 m දක්වා වේ. (5) 900 - 1, 500 m දක්වා වේ.

● **10** වන ප්‍රශ්නයට පිළිතුරු සැපයීම සඳහා දී ඇති රූප සටහන භාවිත කරන්න.

10. රූපයේ දක්වා ඇති ශාක ප්‍රචාරණ ක්‍රමය වන්නේ,

(1) බද්ධ කිරීම (Budding) ය.
(2) පැති බද්ධය ය.
(3) පතුරු (Veneer) බද්ධය ය.
(4) ආරුක්කු බද්ධය ය.
(5) කුඤ්ඤ බද්ධය ය.

11. පාතෙනෝළුලනය වඩාත් හොඳින් අර්ථ දැක්විය හැක්කේ,

(1) බීජ රහිත ඵල හටගැනීම කෘත්‍රිමව උත්තේජනය කිරීමක් ලෙස ය.
(2) ඩිම්බ සංසේචනයෙන් තොර වූ ඵල හටගැනීම ස්වාභාවික හෝ කෘත්‍රිමව උත්තේජනය කිරීමක් ලෙස ය.
(3) සංසේචනයෙන් තොරව බිහි වූ කලල විකසනය හා වර්ධනය වීමක් ලෙස ය.
(4) බීජ රහිත ඵල නිෂ්පාදනය සිදු කෙරෙන ලිංගික ප්‍රජනන තාක්ෂණ ක්‍රමයක් ලෙස ය.
(5) බීජ රහිත ඵල නිෂ්පාදනය සිදු කෙරෙන අලිංගික ප්‍රජනන තාක්ෂණ ක්‍රමයක් ලෙස ය.

12. පහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

(1) ශ්‍රී ලංකාවේ බීජ සිටුවීමට පෙර බීජ ප්‍රතිකාරකයක් ලෙස කෘමිනාශක සුලභව භාවිත වේ.
(2) ලීක්ස් ශාකයේ මුල්, වර්ධක ප්‍රචාරණ ද්‍රව්‍යයක් ලෙස භාවිත කෙරේ.
(3) බීජ මගින් ප්‍රචාරණය පරිසර පද්ධතියක ජෛව විවිධත්වය වැඩි කිරීමට හේතු වේ.
(4) වර්ධක ප්‍රචාරණය මගින් ශාක ගහනයක ජාන විවිධත්වය වැඩි වේ.
(5) බීජ සිටුවීමට පෙර ඒවායේ සුප්තතාව ඉවත් කිරීමට කැප්ටාන් රසායනිකය භාවිත කෙරේ.

13. පහත දැක්වෙන්නේ *Aegle marmelos* (බෙලි) ශාකයේ කොටස් කිහිපයකි.

A - කඳේ පවතින කටු B - මුල්
C - කොළ D - ඵල
E - පොතු

ඉහත කොටස් අතුරෙන් ඖෂධීය භාවිතයට යොදා **නොගන්නේ**,

(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) A හා E පමණි.
(4) C හා E පමණි. (5) B, D හා E පමණි.

14. ඉඟුරු පිළිබඳව **අසත්‍ය** ප්‍රකාශය තෝරන්න.
(1) වමනයට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා භාවිත කරයි. (2) උදර වේදනාවට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා භාවිත කරයි.
(3) කැස්සට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා භාවිත කරයි. (4) ආහාර විෂවීමට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා භාවිත කරයි.
(5) ඇදුම රෝගයට ප්‍රතිකාර කිරීම සඳහා භාවිත කරයි.

15. පහත සඳහන් රෝග සලකන්න.
A - පණු රෝග
B - අක්ෂි රෝග
C - චර්ම රෝග
D - හෘද රෝග
E - වකුගඩු රෝග
ඉහත රෝග අතුරෙන් මුරුංගා ශාකයේ (*Moringa oleifera*) කොටස්, ප්‍රතිකාර සඳහා යොදා ගනු ලබන රෝග වන්නේ,
(1) A, B හා C පමණි. (2) A, B හා D පමණි. (3) A, C හා E පමණි.
(4) B, C හා D පමණි. (5) C, D හා E පමණි.

16. පරිසර පද්ධති පාදක කළමනාකරණය (EBM) යනු,
(1) ආර්ථික, පාරිසරික හා ව්‍යාපාරික අරමුණු ඒකාබද්ධ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන පිවිසුමකි.
(2) පාරිසරික, සාමාජීය හා ආර්ථික අරමුණු ඒකාබද්ධ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන පිවිසුමකි.
(3) පාරිසරික, සාමාජීය හා කෘෂිකාර්මික අරමුණු ඒකාබද්ධ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන පිවිසුමකි.
(4) සමාජීය, ව්‍යාපාරික හා ආර්ථික අරමුණු ඒකාබද්ධ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන පිවිසුමකි.
(5) කෘෂිකාර්මික, සමාජීය හා ආර්ථික අරමුණු ඒකාබද්ධ කිරීම සඳහා යොදා ගනු ලබන පිවිසුමකි.

17. පහසුවෙන් නරක්වන ආහාර පහළ උෂ්ණත්වයක ගබඩා කිරීමේ ප්‍රධානතම හේතුව වන්නේ,
(1) ජල හානි අවම කිරීමට ය. (2) මෘදු පටකවල ශ්වසනය වැඩිකිරීමට ය.
(3) ජීව්‍යතාව පවත්වා ගැනීමට ය. (4) ක්ෂුද්‍රජීවී සහ කායික ක්‍රියා අවම කිරීමට ය.
(5) වර්ණය වැඩි දියුණු කිරීමට ය.

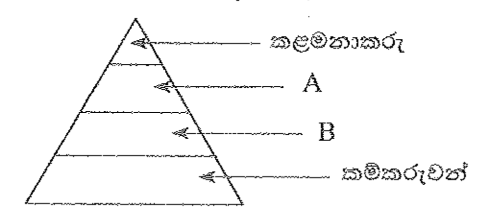
18. වියළි මිරිස් මත දිලීර පැවතීමට මූලික හේතුව වන්නේ,
(1) නොමේරූ අවස්ථාවේ අස්වනු නෙළා ගැනීම ය. (2) නුසුදුසු වියළන තත්ත්ව නිසා ය.
(3) වියළි ස්ථානවල ගබඩා කරන නිසා ය. (4) අඳුරු ස්ථානවල ගබඩා කරන නිසා ය.
(5) සූර්යාලෝකයේ වියළීම නිසා ය.

19. ජෛව තාක්ෂණය පිළිබඳ ප්‍රකාශ තුනක් පහත දැක්වේ.
A - නූතන විද්‍යාවේ වර්ධනය ජෛව තාක්ෂණය මත පදනම් වී ඇත.
B - සාම්ප්‍රදායික ක්‍රියාකාරකම් තුළ ජෛව තාක්ෂණික යෙදුම් හඳුනාගත හැකි ය.
C - ජෛව තාක්ෂණය යනු මෑත කාලයේ දී වර්ධනය වූ වැදගත් තාක්ෂණයක් වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය/ප්‍රකාශ වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A හා B පමණි. (5) A හා C පමණි.

20. හොඳ විභවයක් ඇති ව්‍යවසායකයෙක්,
(1) සැමවිට ම ඉහළ අවදානම් ඇරීමට සූදානම් ය.
(2) කිසිවිටකත් ඉහළ අවදානමක් නොගනියි.
(3) අවදානමක් ගනු ලබන අතර ඒවා සැලකිලිමත් ව කළමනාකරණය කරයි.
(4) අවදානම් ඉවත් කිරීමට උත්සාහ දරන අතර පාඩුව අවම කරනු ලබයි.
(5) බාහිර සහයකින් තොරව අවදානම කළමනාකරණය කරයි.

21. ව්‍යවසායකත්වය සම්බන්ධ පහත සඳහන් ප්‍රකාශ සලකා බලන්න.
A - හොඳ ව්‍යවසායකයකු නම්‍යශීලී, නිදහස් හා කාර්යය කෙරේ කැපවීමකින් යුතුව කටයුතු කරයි.
B - ව්‍යවසායකයාගේ සාර්ථකත්වය රඳා පවත්නේ ආරම්භක ප්‍රාග්ධනය මත ය.
C - අන්‍යයන් වෙත වගකීම් පැවරීම ව්‍යවසායකයකුගේ නායකත්ව ලක්ෂණ පිළිබිඹු කරයි.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි ප්‍රකාශය/ප්‍රකාශ වනුයේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A හා B පමණි. (5) A හා C පමණි.

22. තේ ඇසුරුම් ව්‍යාපාරයක විවිධ ස්ථරවල සේවය කරන සේවකයන් පහත පිරමීඩය මගින් දක්වා ඇත.
A හා B මගින් නිරූපණය කෙරෙන ස්ථර විය හැක්කේ පිළිවෙළින්,
(1) හිමිකරු හා අධ්‍යක්ෂ වේ.
(2) අධ්‍යක්ෂ හා සහකාර කළමනාකරු වේ.
(3) සහකාර කළමනාකරු හා පරීක්ෂක වේ.
(4) පරීක්ෂක හා වැඩපාලක (Foreman) වේ.
(5) ජ්‍යෙෂ්ඨ පරීක්ෂක හා කනිෂ්ඨ පරීක්ෂක වේ.



[හතරවැනි පිටුව බලන්න.

23. කුඩා ව්‍යාපාරයක ශේෂ පත්‍රයක් (Balance sheet) සැකසීම සඳහා අවශ්‍ය තොරතුරු වන්නේ,
(1) ආදායම් සහ වියදම් ය.
(2) ආදායම්, වියදම් සහ ලාභය ය.
(3) මූලික ප්‍රාග්ධනය සහ දළ ආදායම ය.
(4) වත්කම් සහ වගකීම් ය.
(5) වත්කම්, වගකීම් සහ ලාභය ය.

24. නැප්සැක් ඉසිනයක් මගින් කෘෂි රසායන ද්‍රව්‍ය යෙදීමේ දී සුළඟේ දිශාව වැදගත් වන්නේ, එය,
(1) බිඳිතිවල ප්‍රමාණය සහ යෙදවුම් වේගය අඩු කරන නිසා ය.
(2) යන්ත්‍රය ක්‍රියාකරවන්නාට ඇති අවදානම අවම කිරීම සඳහා චලන දිශාව තීරණය කිරීම නිසා ය.
(3) යොදන රසායන ද්‍රව්‍යයේ මාත්‍රාව වැඩි කරන නිසා ය.
(4) ශාක මත රසායනික ද්‍රව්‍ය යෙදිය යුතු ප්‍රමාණය අඩු කරන නිසා ය.
(5) දියර යෙදීමට උදවු නොවන නිසා ය.

25. ශ්‍රී ලාංකේය වර්ගයේ ජීවවායු ජනකයක ඇති සීමාකාරී සාධකයක් වන්නේ,
(1) අනෙකුත් ජීවවායු ජනක හා සැසඳීමේ දී ජීව වායුවේ අඩු ජල ප්‍රමාණයක් අන්තර්ගත වීම ය.
(2) පිදුරු ජීරණය සඳහා පමණක් සීමා වී තිබීම ය.
(3) ඉදිකිරීම සඳහා පුහුණු ශ්‍රමය අවශ්‍ය වීම ය.
(4) නැවත පිරවීමේ අදියරේ දී ජීව වායුව නිෂ්පාදනය නැවතීම ය.
(5) වායු කාන්දු වීමට ඉහළ නැඹුරුතාවක් පැවතීම ය.

26. ආහාර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි සඳහා තාක්ෂණය යෙදවීම සැමවිට ම,
(1) ආහාරයක පෝෂණ ගුණය වැඩි දියුණු කරනු ලබයි.
(2) ආහාරයක වර්ණය වැඩි දියුණු කරනු ලබයි.
(3) බෝ නොවන රෝග සඳහා වන අවදානම අඩු කරනු ලබයි.
(4) ආහාරයක ආර්ථික වටිනාකම වැඩි දියුණු කරනු ලබයි.
(5) ආහාරයක එන්සයිම ක්‍රියාකාරීත්වය වැඩි දියුණු කරනු ලබයි.

27. ආහාරයක ඇති සංඝටක පිළිබඳව පහත ප්‍රකාශ සලකා බලන්න.
A - බොහොමයක් ශාකමය ප්‍රෝටීනවල සියලු ම අත්‍යවශ්‍ය ඇමයිනෝ අම්ල අඩංගු වේ.
B - ලයිකොපීන යනු තක්කාලි සහ කොමඩුවල අඩංගු වන කැරොටිනොයිඩයක් වේ.
C - ඇස්කෝබික් අම්ලය සහ ටොකොෆෙරෝල් යනු ජලයේ ද්‍රාව්‍ය ප්‍රතිඔක්සිකාරක වේ.
D - සත්ත්ව මේදය සංතෘප්ත මේද අම්ලවලින් බහුල වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන් නිවැරදි වන්නේ,
(1) A සහ B පමණි.
(2) A සහ C පමණි.
(3) A සහ D පමණි.
(4) B හා D පමණි.
(5) C හා D පමණි.

28. බේකරි (Bakery) නිෂ්පාදනවල දී යොදා ගන්නා පිටි මෝලිය (Dough) පිපීමේ ශීඝ්‍රතාවය රඳා පවතිනුයේ,
(1) මෝලියේ ඇති ග්ලූටන් ප්‍රමාණය මත පමණි.
(2) පිපීමේ ක්‍රියාව සිදුවන උෂ්ණත්වය මත පමණි.
(3) මෝලියේ තෙතමනය මත පමණි.
(4) ග්ලූටන් සහ යීස්ට් ප්‍රමාණය මත ය.
(5) ලුණු සහ ග්ලූටන් ප්‍රමාණය මත ය.

29. පහත ආහාර සලකන්න.
A - චයිනීස් රෝල්
B - පිසින ලද නූඩ්ල්ස්
C - පිසින ලද කොස් ඇට
D - තැම්බූ සහලින් පිසින ලද බත්
ඉහත ආහාර වර්ග අතුරෙන් සෙමින් දිරවන ආහාර වර්ගය/වර්ග වන්නේ,
(1) A පමණි.
(2) B පමණි.
(3) C පමණි.
(4) A හා D පමණි.
(5) C හා D පමණි.

30. වී තැම්බීමට පෙර ජලයේ පොඟවා තැබීම මගින්,
(1) ජෙලටිනීකරණය පහසු කෙරේ.
(2) ජීරණය පහසු කෙරේ.
(3) පෝෂ්‍ය සංඝටකවල සුලභතාව අඩු කෙරේ.
(4) සහල් පැහීමේ ක්‍රියාව පහසු කෙරේ.
(5) වී කෙටීමේ ක්‍රියාව පහසු කෙරේ.

31. රෝස කැකුළු සහල් සකසනු ලබන්නේ,
(1) රෝස පැහැති කුරුට්ට සහිත විශේෂිත වී ප්‍රභේදයකිනි.
(2) රතු කුරුට්ට සහිත සහල් ජලයේ පොඟවා තබා පැහීමෙනි.
(3) රතු කුරුට්ට සහිත කැකුළු සහල් මඳ වශයෙන් පැහීමෙනි.
(4) සුදු කැකුළු සහල් පාට ගැන්වීමෙනි.
(5) රතු සහ සුදු කැකුළු සහල් මිශ්‍ර කිරීමෙනි.

32. ද්විතියික සහල් සැකසීම,

A - වඩාත් හොඳ ලාභයක් ලබා දේ.
B - ආහාර සුරක්ෂිතතාව වැඩි කරයි.
C - පෝෂණ සංඝටකවල සුලභතාව වැඩි කරයි.
D - ආහාර පරිරක්ෂක යොදාගත යුතු ක්‍රියාවලියකි.

ඉහත ප්‍රකාශ අතුරින් නිවැරදි වන්නේ,

(1) A සහ B පමණි. (2) A සහ C පමණි. (3) A සහ D පමණි.
(4) B හා D පමණි. (5) C හා D පමණි.

33. ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර ප්‍රමිතියට අනුව පාහින ලද සහල් වර්ගීකරණය කරනු ලබන්නේ,

(1) පළමුවැනි ශ්‍රේණිය, දෙවැනි ශ්‍රේණිය සහ තුන්වැනි ශ්‍රේණිය ලෙස ය.
(2) පළමුවැනි ශ්‍රේණිය, දෙවැනි ශ්‍රේණිය, තුන්වැනි ශ්‍රේණිය සහ හතරවැනි ශ්‍රේණිය ලෙස ය.
(3) අධි ශ්‍රේණිය, පළමුවැනි ශ්‍රේණිය, දෙවැනි ශ්‍රේණිය සහ තුන්වැනි ශ්‍රේණිය ලෙස ය.
(4) අධි ශ්‍රේණිය, පළමුවැනි ශ්‍රේණිය සහ දෙවැනි ශ්‍රේණිය ලෙස ය.
(5) සම්මත ශ්‍රේණිය (Satandard), අධි ශ්‍රේණිය, පළමුවැනි ශ්‍රේණිය සහ දෙවැනි ශ්‍රේණිය ලෙස ය.

34. මෘදු මෝලි බිස්කට් නිෂ්පාදනය හා සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

(1) සාපේක්ෂ වශයෙන් වැඩි මේද සහ සීනි ප්‍රමාණ යොදා ගනී.
(2) වයනය වැඩි දියුණු කිරීමේ ද්‍රව්‍යයක් ලෙස යීස්ට් භාවිත කෙරේ.
(3) වයනය වැඩි දියුණු කිරීමේ ද්‍රව්‍යයක් ලෙස සෝඩියම් බයිකාබනේට් භාවිත නොකෙරේ.
(4) 'ග්ලූටන්' සංකීර්ණ සෑදීම උනන්දු කෙරේ.
(5) සහල් පිටි භාවිත කළ නොහැකි ය.

35. පලතුරු සහ එළවළු අවම සැකසීමේ දී,

(1) පිරිසිදු කිරීම, පොතු ඉවත් කිරීම, කැබලි කිරීම සහ සුබීකරණය සිදු කෙරේ.
(2) නිමි ද්‍රව්‍ය භාවිතයට ඇති පහසුව හේතුවෙන් පාරිභෝගික ආකර්ෂණය වැඩි කරයි.
(3) ඕනෑම වර්ගයක නැවුම් පලතුරු සහ එළවළු යොදා ගත හැකි ය.
(4) ඒවායේ ජීවකාලය වැඩි කිරීම අරමුණු කෙරේ.
(5) අවම ප්‍රමාණවලින් රසකාරක යොදා ගැනීමට හැකි ය.

36. වෙළෙඳපොළේ ඇති ස්වාභාවික පලතුරු බීම,

(1) පලතුරු යුෂවලින් පමණක් නිපදවා ඇත.
(2) පලතුරු පල්පවලින් පමණක් නිපදවා ඇත.
(3) නිපදවීම සඳහා කිසිදු පරිරක්ෂණයක් යොදා නොගන්නා අතර පැස්ටරීකරණය සිදු කෙරේ.
(4) ඒවායේ ඇති පලතුරුවල ප්‍රමාණය මත විවිධ කාණ්ඩවලට බෙදා දැක්විය හැකි ය.
(5) භාවිතයට ප්‍රථම සෑමවිට ම තනුක කළ යුතු ය.

37. ජෑම් නිෂ්පාදනයේ දී,

(1) එහි pH අගය 5.0 හි පවත්වා ගැනීමට සිට්‍රික් අම්ලය යොදා ගනී.
(2) සීනි යොදා ගනුයේ පැණිරස වැඩිකර ගැනීමට පමණි.
(3) ඕනෑම වර්ගයක පලතුරු පල්පයක් සඳහා පෙක්ටින් භාවිත කිරීම අනිවාර්ය වේ.
(4) රත් කිරීම මඟින් එහි බ්‍රික්ස් (Brix) අගය 68° ට වඩා ඉහළ අගයකට ගෙන ආ යුතු ය.
(5) පරිරක්ෂකය ලෙස සල්ෆර් ඩයොක්සයිඩ් භාවිත කළ නොහැකි ය.

38. පලතුරු විජලනය සම්බන්ධ නිවැරදි ප්‍රකාශය තෝරන්න.

(1) තාප විජලනයේ දී පලතුරුවල තෙතමනය 20% කට වඩා අඩුකර ගත යුතු ය.
(2) ආසෘති විජලනය සඳහා සාන්ද්‍රණ අනුක්‍රමණය ක්‍රමයෙන් අඩුවන සීනි ද්‍රාවණ ශ්‍රේණියක් යොදා ගනු ලැබේ.
(3) කිසිදු රසායනික පූර්ව ප්‍රතිකර්මයක් (Pre-treatment) තාප විජලනයට පෙර යොදා නොගත යුතු ය.
(4) සරල සාම්ප්‍රදායික ක්‍රමවේද භාවිතයෙන් සිදු කළ නොහැකි ය.
(5) අවසාන නිෂ්පාදනයේ පෝෂණ තත්ත්වය පහත වැටීම පාලනය කළ නොහැකි ය.

39. පැසවන ලද සත්ත්ව නිෂ්පාදන සඳහා උදාහරණ වන්නේ,

(1) අයිස්ක්‍රීම්, මාළු අච්චාරු සහ උම්බලකඩ ය. (2) යෝගට්, මස්බෝල සහ මාළු සෝස් ය.
(3) ජාඩි, කරවල හා ලුණු දැමූ මාළු ය. (4) අයිස්ක්‍රීම්, යෝගට් සහ ජාඩි ය.
(5) යෝගට්, මාළු සෝස් සහ මාළු අච්චාරු ය.

40. එළකිරිවල මේද නොවන ඝන ද්‍රව්‍ය (SNF) ප්‍රතිශතයේ සාමාන්‍ය අගය වෙනස් වන්නේ,

(1) 5% - 6% අතර ය. (2) 6% - 7% අතර ය. (3) 7% - 8% අතර ය.
(4) 8% - 9% අතර ය. (5) 9% - 10% අතර ය.

41. මස් දීර්ඝ කාලයක් අධිශීත තත්ත්ව යටතේ ගබඩා කළ හැක්කේ අධිශීත තත්ත්ව මගින් මස්වල
(1) ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය අවහිර කරන බැවිනි. (2) රසායනික ප්‍රතික්‍රියා අවහිර කරන බැවිනි.
(3) ක්ෂුද්‍රජීවීන් විනාශ කරන බැවිනි. (4) වියළීමක් ඇති කරන බැවිනි.
(5) රසායනික ක්‍රියා මෙන් ම ක්ෂුද්‍රජීවී වර්ධනය අවහිර කරන බැවිනි.

42. පොල්තෙල්වල අන්තර්ගත වන පෝෂණීය වශයෙන් වැදගත් මේද අම්ල කාණ්ඩය වන්නේ,
(1) දිගුදාම සංතෘප්ත මේද අම්ල ය. (2) අසංතෘප්ත මේද අම්ල ය.
(3) දිගුදාම අසංතෘප්ත මේද අම්ල ය. (4) මධ්‍යදාම අසංතෘප්ත මේද අම්ල ය.
(5) මධ්‍යදාම සංතෘප්ත මේද අම්ල ය.

43. පහත දැක්වෙන කුළුබඩු පාදක කරගත් නිෂ්පාදන සලකන්න.
A - ඉඟුරු ඔලියොරෙසින B - කුරුඳු තෙල්
C - කරාබු නැටි නිස්සාරකය
ආහාරයක් සඳහා ස්වාදය මෙන් ම සැර බව ලබාදිය හැකි නිෂ්පාදනය/නිෂ්පාදන වන්නේ,
(1) A පමණි. (2) B පමණි. (3) C පමණි. (4) A හා B පමණි. (5) A හා C පමණි.

44. ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය සම්බන්ධයෙන් ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
A - ආහාරයක ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය එහි පෝෂණ ගුණය කෙරෙහි බලපායි.
B - ජීවානුහරිත කිරි සඳහා අඳුරු පැහැති බෝතල් ඇසුරුම් ලෙස නිර්දේශ කෙරේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්
(1) A පමණක් සත්‍ය වේ. (2) B පමණක් සත්‍ය වේ.
(3) A සහ B සත්‍ය වේ. (4) A සත්‍ය වන අතර එය B මගින් වඩාත් පැහැදිලි කරයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර එය A මගින් වඩාත් පැහැදිලි කරයි.

45. නවීකෘත වායුගෝලීය ඇසුරුම් කිරීමේ තත්ත්ව (Modified atmospheric packaging conditions),
(1) ඇසුරුමේ අභ්‍යන්තර පරිසරය පාලනය කරනු ලබයි.
(2) ඇසුරුමේ පිරිවැය අඩු කරනු ලබයි.
(3) ආහාරයේ වර්ණය වැඩි දියුණු කරනු ලබයි.
(4) ආහාරයේ තෙතමන ප්‍රමාණය අඩු කරනු ලබයි.
(5) ආහාරයේ ප්‍රවාහන පිරිවැය අඩු කරනු ලබයි.

46. ආහාර තත්ත්ව ආරක්ෂණයේ ප්‍රධාන අරමුණක් වන්නේ,
(1) පාරිභෝගික ආකර්ෂණය ඉහළ නැංවීමයි. (2) වෙළෙඳපොළ දාමය වැඩිදියුණු කිරීමයි.
(3) පිරිවැය අඩු කිරීමයි. (4) ආහාර ආකලන (Additives) භාවිතය අවම කිරීමයි.
(5) පෝෂක ආරක්ෂා කිරීමයි.

47. වෙළෙඳපොළේ ඇති මිරිස් කුඩුවල පිරිසිදුබව නිර්ණය කළ හැක්කේ මිරිස්වල ඇති,
(1) අළු ප්‍රමාණය මගිනි. (2) තෙතමන ප්‍රමාණය මගිනි.
(3) කාබෝහයිඩ්‍රේට් ප්‍රමාණය මගිනි. (4) කෙඳි ප්‍රමාණය මගිනි.
(5) මේද ප්‍රමාණය මගිනි.

48. බදින ලද රටකජු අධික ලෙස කෑමට ගත් සිසුවකුට දරුණු ලෙස වමනය හා උදරයේ වේදනාව ඇති විය. මෙම තත්ත්ව පරීක්ෂා කළ වෛද්‍ය නිර්දේශය වූයේ සිසුවාට ආහාර විෂවීමක් සිදු වී ඇති බවයි. මෙම විෂවීම සඳහා රටකජු අපවිත්‍ර වී තිබිය හැක්කේ,
(1) බැක්ටීරියා මගිනි. (2) ඇල්ගී මගිනි. (3) වයිරස් මගිනි. (4) යීස්ට් මගිනි. (5) දිලීර මගිනි.

49. වෛද්‍ය නිලධාරිවරයෙකු විසින් රෝගියෙකු තුළ පහත ලක්ෂණ නිරීක්ෂණය කරන ලදී.
A - දුර්වල ඇස් පෙනීම B - අලසබව
මෙම තත්ත්ව සඳහා සෘජුව ම බලපෑ හැකි ක්ෂුද්‍ර පෝෂක ඌනතා වන්නේ,
(1) විටමින් A හා යකඩ ය. (2) විටමින් A හා කැල්සියම් ය.
(3) විටමින් B_6 හා කැල්සියම් ය. (4) යකඩ හා කැල්සියම් ය.
(5) යකඩ හා පොටෑසියම් ය.

50. ආහාර කර්මාන්තයේ සේවා සපයන්නෙක් පිළිබඳ ව ප්‍රකාශ කිහිපයක් පහත දැක්වේ.
A - යෝගට් නිෂ්පාදන තාක්ෂණය, පශු පර්යේෂණ ආයතනය (VRI) මගින් ලබා ගත හැකි ය.
B - පශු පර්යේෂණ ආයතනය, යෝගට් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ තාක්ෂණික තොරතුරු ලබාගත හැකි එකම ආයතනය වේ.
ඉහත ප්‍රකාශ අතුරෙන්,
(1) A පමණක් සත්‍ය වේ. (2) B පමණක් සත්‍ය වේ.
(3) A සහ B සත්‍ය වේ. (4) A සත්‍ය වන අතර එය B මගින් වඩාත් පැහැදිලි කරයි.
(5) B සත්‍ය වන අතර එය A මගින් වඩාත් පැහැදිලි කරයි.

* * *

AL/2015/17-S-II

ශ්‍රී ලංකා විභාග දෙපාර්තමේන්තුව
இலங்கைப் பரீட்சைத் திணைக்களம்
Department of Examinations, Sri Lanka



අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2015 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2015 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2015

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II

17 S II

පැය තුනයි
மூன்று மணித்தியாலம்
Three hours

විභාග අංකය : ....

උපදෙස් :

※ මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය පිටු 07 කින් සහ ප්‍රශ්න 10 කින් සමන්විත වේ.

※ මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රය A, B හා C යනුවෙන් කොටස් **තුනකින්** සමන්විත වන අතර කොටස් **තුනට ම** නියමිත කාලය **පැය තුනකි**.

A කොටස — ව්‍යුහගත රචනා (පිටු අංක 2 - 6)

※ ප්‍රශ්න **හතරට ම** පිළිතුරු **මෙම ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ම** සපයන්න.

※ ඔබේ පිළිතුරු, ප්‍රශ්න පත්‍රයේ ඉඩ සලසා ඇති තැන්වල ලිවිය යුතු ය. මේ ඉඩ ප්‍රමාණය පිළිතුරු ලිවීමට ප්‍රමාණවත් බව ද දීර්ඝ පිළිතුරු බලාපොරොත්තු **නො වන** බව ද සලකන්න.

B කොටස සහ C කොටස — රචනා (පිටු අංක 7)

※ එක් එක් කොටසින් ප්‍රශ්න **දෙක** බැගින් තෝරාගෙන ප්‍රශ්න **හතරකට** පමණක් පිළිතුරු සපයන්න. මේ සඳහා සපයනු ලබන කඩදාසි පාවිච්චි කරන්න. සම්පූර්ණ ප්‍රශ්න පත්‍රයට නියමිත කාලය අවසන් වූ පසු A, B සහ C කොටස් එක් පිළිතුරු පත්‍රයක් වන සේ A කොටස උඩින් තිබෙන පරිදි අමුණා විභාග ශාලාධිපතිට භාර දෙන්න.

※ ප්‍රශ්න පත්‍රයේ B හා C කොටස් පමණක් විභාග ශාලාවෙන් පිටතට ගෙන යාමට ඔබට අවසර ඇත.

පරීක්ෂකගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි.

කොටස	ප්‍රශ්න අංකය	ලැබූ ලකුණු
A	1	
	2	
	3	
	4	
B	5	
	6	
	7	
C	8	
	9	
	10	
එකතුව		
ප්‍රතිශතය		

අවසාන ලකුණු

ඉලක්කමෙන්	
අකුරෙන්	

සංකේත අංකය

උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 1	
උත්තර පත්‍ර පරීක්ෂක 2	
ලකුණු පරීක්ෂා කළේ	
අධීක්ෂණය කළේ	

[දෙවැනි පිටුව බලන්න.

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න.

A කොටස - ව්‍යුහගත රචනා

සියලු ම ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු මෙම පත්‍රයේ ම සපයන්න.

(එක් එක් ප්‍රශ්නය සඳහා නියමිත ලකුණු ප්‍රමාණය 10 කි.)

1. (A) මෘදු තාක්ෂණය විවිධ සංඝටක මත පදනම් වී ඇත. එවැනි සංඝටක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) ව්‍යාපාර කළමණාකරණය සඳහා තොරතුරු ලබා ගැනීමට අන්තර්ජාලය භාවිත කළ හැකි ආකාර **දෙකක්** දක්වන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) පහත එක් එක් පෝෂක ප්‍රමාණවත් පරිදි ශරීරයට ලබා **නොගැනීම** හේතුවෙන් ඇතිවිය හැකි රෝගී තත්ත්වයක් බැගින් සඳහන් කරන්න.

පෝෂකය	රෝගී තත්ත්වය
(i) විටමින් A	....
(ii) යකඩ	....
(iii) අයඩීන්	....
(iv) කැල්සියම්	....

(D) ආහාර නරක්වීම බහු සාධක ක්‍රියාවලියක් ලෙස පැහැදිලි කළ හැකි ය.

(i) ආහාරයක රසායනික නරක්වීම කෙරෙහි සෘජුව ම සම්බන්ධ සාධක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(ii) අපිරිසිදු තත්ත්ව යටතේ ආහාර නරක්වීම කෙරෙහි සෘජුව බලපෑ හැකි තත්ත්ව **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) ගෘහස්ථ ආහාර සුරක්ෂිතතාව (Food security) ඉහළ නැංවිය හැකි මාර්ග **තුනක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(F) ශ්‍රී ලංකාවේ කෘෂි පාරිසරික කලාප වර්ගීකරණය සඳහා යොදා ගන්නා ලද සාධක **හතරක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

[තුන්වැනි පිටුව බලන්න.

(G) එක් එක් රූප සටහන්වල දක්වා ඇති වර්ධක ප්‍රචාරණ ක්‍රමය නම්කර, එම ක්‍රමය යොදාගත හැකි බෝගයක් සඳහා උදාහරණය බැගින් සඳහන් කරන්න.

(i) ක්‍රමය : ....

බෝගය : ....

(ii) ක්‍රමය : ....

බෝගය : ....

(iii) ක්‍රමය : ....

බෝගය : ....

2. (A) ශ්‍රී ලංකාවේ දැකිය හැකි සංවේදී ජලජ පරිසර පද්ධති **තුනක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) ජලජ පද්ධතියක තිරසාර බවට බලපාන තර්ජන **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(C) මත්ස්‍ය ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල පසු අස්වනු හානි අඩුකිරීම සඳහා යොදා ගැනෙන වැදගත් ක්‍රියා මාර්ග **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) ධාන්‍යවල පසු අස්වනු හානි අවම කරගැනීම සඳහා යොදා ගත හැකි තාක්ෂණික ක්‍රම **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) ජාන විකරණය කරන ලද බෝගවල වාසි **දෙකක්** සහ අවාසි **දෙකක්** දක්වන්න.

(i) වාසි

(1) ....

(2) ....

(ii) අවාසි

(1) ....

(2) ....

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න.

(F) කිරි සහ ප්ලාස්ටික් බඳුන්වල මිල ඉහළයාම, කුඩා පරිමාණ යෝගට් නිෂ්පාදන ව්‍යාපාරයක් කෙරෙහි අහිතකර ලෙස බලපෑම් එල්ල කරන ලදී. ව්‍යාපාරයේ දුර්වල මූල්‍ය තත්ත්වය හේතුවෙන් සේවකයන් කිහිපදෙනෙක් ස්වේච්ඡාවෙන් ම ඉල්ලා අස්විය.

(i) ව්‍යාපාරයේ මෙම තත්ත්වයට හේතු වූ **එක්** බාහිර සාධකයක් සඳහන් කරන්න.

....

(ii) ව්‍යාපාරයේ මෙම තත්ත්වයට හේතු වූ **එක්** අභ්‍යන්තර සාධකයක් සඳහන් කරන්න.

....

(G) සහල් මෝල් හිමිකරුවකු රුපියල් 150, 000 ක් වැයකර නව සහල් සැකසුම් යන්ත්‍රයක් මිලදී ගන්නා ලදී. ඔහු මේ සඳහා 1% මාසික පොලී පදනම මත රුපියල් 100, 000 ක බැංකු ණයක් ලබාගත් අතර, තවත් රුපියල් 20, 000 ක් වැයකර, එම යන්ත්‍රය ස්ථාපනය කරන ලදී. ඔහුගේ මාසික විදුලි බිල රුපියල් 12, 000 ක් වේ. පහත ප්‍රශ්නවලට පිළිතුරු සපයන්න.

(i) මෙම ව්‍යාපාරයේ ප්‍රාග්ධන ආයෝජනය කොපමණ ද?

....

....

(ii) මෙම ව්‍යාපාරයේ මාසික පුනරාවර්තන වියදම ගණනය කරන්න.

....

....

(iii) ව්‍යාපාරයේ ලාභ / අලාභ ගණනය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය වන අතිරේක තොරතුරු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) සුදුසු ව්‍යවසායකත්ව අවස්ථාවක් තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිලිමත් විය යුතු සාධක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(I) නියමිත ප්‍රමිති අනුගමනය කිරීමෙන් තොරව ආහාර සැකසීම නිසා ඇතිවිය හැකි අවදානම් තත්ත්ව සඳහා උදාහරණ **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(J) වෙළෙඳපොළ අපද්‍රව්‍ය හා කෘෂි අපද්‍රව්‍ය කොම්පෝස්ට් සැකසීම සඳහා යෝග්‍ය අමුද්‍රව්‍ය වේ. මෙම අමුද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් වඩාත් හොඳින් කොම්පෝස්ට් නිපදවීම සඳහා අවශ්‍ය වන තත්ත්ව **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

3. (A) විශේෂිත තත්ත්ව යටතේ දී පුද්ගලයන්ට විශේෂ ආහාර වට්ටෝරු ලබා දෙනු ලබයි. විශේෂිත ආහාර වට්ටෝරු ලබාදීම සඳහා සලකා බලන විශේෂිත තත්ත්ව **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(B) (i) පිෂ්ටය සෑදී ඇති මහා අණු **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) .... (2) ....

(ii) කාබන්-කාබන් අතර පවතින බන්ධනයේ වර්ගය මත මේද අම්ල වර්ගීකරණය කරන්න.

(1) .... (2) ....

[පස්වැනි පිටුව බලන්න.

(C) එක් එක් සංස්කෘතිවලට සුවිශේෂිත (Specific) ආහාර පුරුදු සංස්කෘතිමය ආහාර පුරුදු ලෙස දැක්වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ ඇති සංස්කෘතිමය ආහාර පුරුදු **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(D) (i) කැකුළු සහල් සහ තැම්බූ සහල් අතර පවතින ව්‍යුහාත්මක වෙනස්කමක් සහ පෝෂණීය වෙනස්කමක් සඳහන් කරන්න.

(1) ව්‍යුහාත්මක වෙනස්කම : ....

(2) පෝෂණීය වෙනස්කම : ....

(ii) පාන් සෑදීම සඳහා යොදා ගන්නා පිටි මෝලියක අඩංගු වැදගත් සංඝටකයන් **තුනක්** නම්කර, පාන්වල ලාක්ෂණික ගුණාංග සපුරා ගැනීම සඳහා එක් එක් සංඝටකයේ දායකත්වය සඳහන් කරන්න.

සංඝටකය	ලාක්ෂණික ගුණාංග සපුරා ගැනීමට ඇති දායකත්වය
(1)	....
(2)	....
(3)	....

(iii) ප්‍රරෝහණය නොකරන ලද මාශ බෝගවලට සාපේක්ෂව ප්‍රරෝහණය කරන ලද මාශ බෝගවල සිදුවන ජීව රසායනික වෙනස්කම් **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(E) (i) පහත නිරීක්ෂණ සඳහා හේතුවන ප්‍රධාන භෞත-රසායන ක්‍රියාව නම් කරන්න.

(1) බේකරි නිෂ්පාදනවල බාහිර පෘෂ්ඨය ලාක්ෂණික දුඹුරු පැහැයක් ගැනීම

....

(2) පිසීමේ දී සහල් මෘදු වීම

....

(ii) සෝයා යෝගට් නිෂ්පාදනයේ දී යොදා ගන්නා ක්ෂුද්‍රජීවීන් **දෙදෙනෙක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(iii) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතිකරණයට (SLS) අනුව තැම්බූ සහ කැකුළු සහල් වර්ගීකරණයේ දී යොදා ගන්නා පරාමිති **හතරක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(F) යෝගට් නිෂ්පාදනයේ පහත සඳහන් එක් එක් පියවරවල වැදගත්කම සඳහන් කරන්න.

නිෂ්පාදන පියවර	වැදගත්කම
(i) කිරි රත් කිරීම	....
(ii) කිරි සමජාතිකරණ කිරීම (Homogenizing of milk)	....

මේ තීරයේ කිසිවක් නො ලියන්න

4. (A) අලුත් මාළුවල බාහිරින් දැකිය හැකි ගතිලක්ෂණ **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(B) මස් බෝල (Meat balls) සෑදීමේ දී සුලභව යොදා ගනු ලබන ආහාර ආකලන (Additives) **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) .... (2) ....

(C) පොල්තෙල්වල පවතින ඇතැම් ස්වාභාවික පෝෂක RBD පොල්තෙල් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී විනාශ විය හැකිය. RBD පොල්තෙල් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී විනාශ විය හැකි පොල්තෙල්වල පවතින ස්වාභාවික පෝෂක **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) .... (2) ....

(D) අගය එකතු කළ (Value added) නිෂ්පාදන සඳහා කුළුබඩු තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු වැදගත් සාධක **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(E) ස්වාභාවික ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය ආහාරයක පෝෂණ මෙන් ම භෞතික ගුණාංග ද ආරක්ෂා කරනු ලබයි. ස්වාභාවික ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය **හතරක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) .... (2) ....

(3) .... (4) ....

(F) ආහාර සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ස්ථාපිත කිරීමේ වාසි **හතරක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(4) ....

(G) විසළි විසිරිත (Spray-dried) කිරිපිටි සඳහා ලේබල් (Label) නිර්මාණය කිරීමේ දී පවතින වැදගත් රෙගුලාසි **දෙකක්** සඳහන් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(H) ක්ෂණික ආහාර (Fast food) ආහාරයට ගැනීම නිසා ඇතිවිය හැකි සෞඛ්‍ය ගැටලු **තුනක්** ලැයිස්තුගත කරන්න.

(1) ....

(2) ....

(3) ....

(I) කෘෂි නිෂ්පාදනවල පෝෂණ අගය මෙන් ම ආර්ථික අගය පවත්වා ගැනීම සම්බන්ධ සෘජුව ම තොරතුරු සහ සේවා සපයන ආයතන **දෙකක්** නම් කරන්න.

(1) ....

(2) ....

0800

අධ්‍යයන පොදු සහතික පත්‍ර (උසස් පෙළ) විභාගය, 2015 අගෝස්තු
கல்விப் பொதுத் தராதரப் பத்திர (உயர் தர)ப் பரீட்சை, 2015 ஓகஸ்ற்
General Certificate of Education (Adv. Level) Examination, August 2015

ආහාර තාක්ෂණවේදය II
உணவுத் தொழினுட்பவியல் II
Food Technology II



රචනා

※ B සහ C යන කොටස්වලින් එක් කොටසකින් ප්‍රශ්න දෙක බැගින් තෝරාගෙන, ප්‍රශ්න හතරකට පිළිතුරු සපයන්න. (එක් ප්‍රශ්නයකට ලකුණු 15 බැගින් ලැබේ.)

B කොටස

5. (i) ශ්‍රී ලංකාවේ සංවර්ධන වැඩසටහන් සඳහා සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණය භාවිතයේ වාසි සහ අවාසි සඳහන් කරන්න.
(ii) අපද්‍රව්‍ය මගින් පරිසරයට සිදුවන හානිකර බලපෑම් විස්තර කරන්න.
(iii) ජාතික ආහාර සුරක්ෂිතතාවයේ (Food Security) වැදගත්කම සහ ඒ කරා ළඟා වීමට යොදා ගත හැකි උපක්‍රම පැහැදිලි කරන්න.

6. (i) නරක්වීම නිසා ආහාරයක සිදුවිය හැකි වෙනස්කම් පැහැදිලි කරන්න.
(ii) පාසල් දරුවන් සඳහා සෞඛ්‍ය සම්පන්න ආහාර වේලක් සැලසුම් කිරීමේ දී සලකා බැලිය යුතු සාධක පැහැදිලි කරන්න.
(iii) කිරි පරීක්ෂණ ක්‍රමවේද විස්තර කරන්න.

7. (i) "ඉහළ ආහාර නිෂ්පාදයක් කරා ළඟාවීමට ජෛව තාක්ෂණ යෙදුම් ප්‍රබල දායකත්වයක් සපයා ඇත." මෙම ප්‍රකාශය සාධාරණීකරණය කරන්න.
(ii) හොඳ ව්‍යවසායකයකු සතු ගතිලක්ෂණ විස්තර කරන්න.
(iii) ආහාර නිෂ්පාදනයේ දී යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතය නිසා සිදුවන පාරිසරික හානි අවම කරගත හැකි ආකාරය විස්තර කරන්න.

C කොටස

8. (i) නූතන තාක්ෂණික ක්‍රමවේද කෙරෙහි සාම්ප්‍රදායික තාක්ෂණයේ වැදගත්කම හා බලපෑම ලියන්න.
(ii) හේතු සහ උදාහරණ දක්වමින් නොසැකසූ ආහාර ඒවායේ සංයුතිය (Composition) අනුව විවිධ කාණ්ඩවලට වර්ගීකරණය කරන්න.
(iii) සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජීවිතයක් සඳහා සාම්ප්‍රදායික ආහාර පුරුදුවල බලපෑම පැහැදිලි කරන්න.

9. (i) පලතුරු සහ එළවළු අවම සැකසීමේ දී සැලකිය යුතු වැදගත් කරුණු සඳහන් කරන්න.
(ii) සහල් ආශ්‍රිත අගය එක්කළ ආහාර නිෂ්පාදන ප්‍රචලිත කිරීමේ වැදගත්කම පැහැදිලි කරන්න.
(iii) මාළු වියළීම සඳහා භාවිත කරන විවිධ ක්‍රම කෙටියෙන් විස්තර කරන්න.

10. (i) දිසිදි (Desiccated) පොල්වල ප්‍රායෝගික භාවිතය පැහැදිලි කරන්න.
(ii) සගන්ධ තෙල් (Essential oil) හා ඔලියොරෙසින නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිවල වෙනස්කම් සඳහන් කරන්න.
(iii) පාරිභෝගික ආරක්ෂාව කෙරෙහි ආහාර ඇසුරුම් රෙගුලාසිවල බලපෑම විස්තර කරන්න.

※ ※ ※